privileg

AC925BVE-S0EE





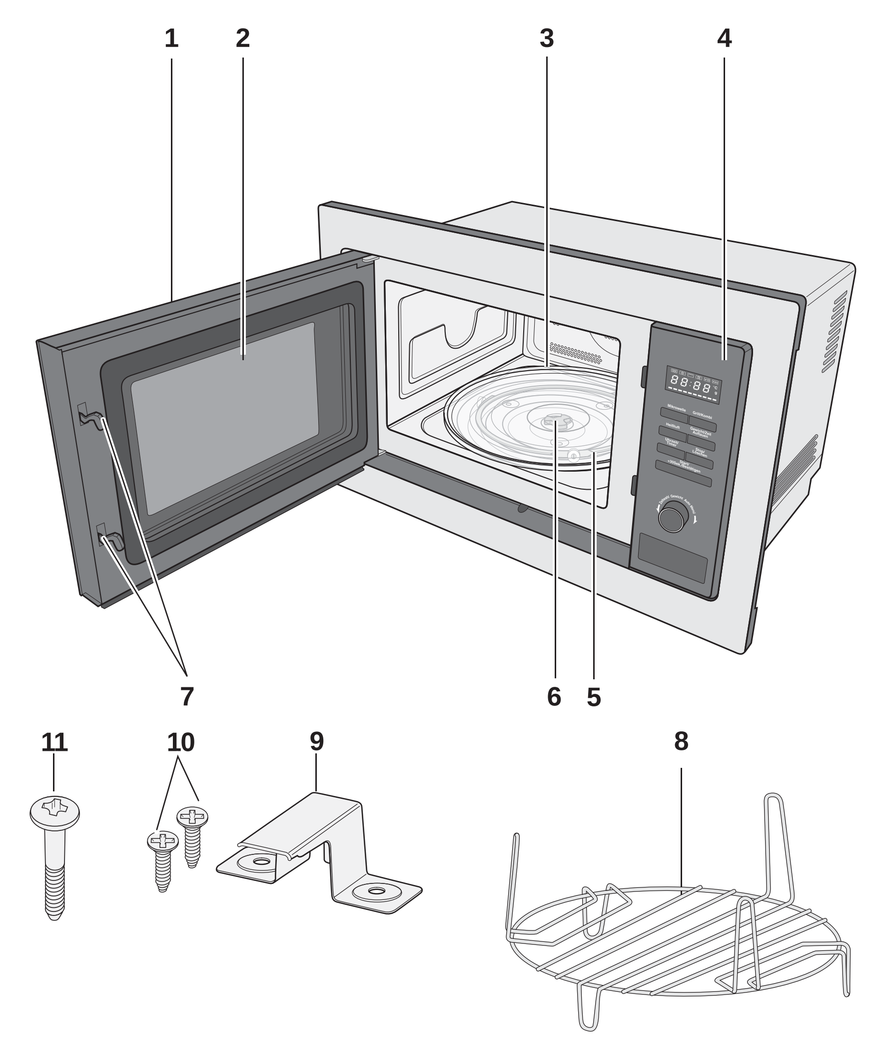
Gebrauchsanleitung

Mikrowellen-Einbaugerät

Anleitungs-Nr.: 92444
Bestellnr.: 393 141
HC 20131125

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile



1 Garraumtür

2 Sichtscheibe

3 GlasGlasdrehteller

4 Bedienfeld

5 Rollenring

6 Drehtellerantrieb

7 Sperrsystem

8 Grillrost

9 Kippschutz

10 Schrauben zur Befestigung des Kippschutzes

11 Schraube zur Befestigung des Rahmens der Mikrowelle

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

– Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
– Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
– Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Auftauen, Aufwärmen und Garen von Nahrungsmitteln geeignet.
Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt. Der Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht zulässig.
Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

– in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
– in landwirtschaftlichen Anwesen;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
– in Frühstückspensionen.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

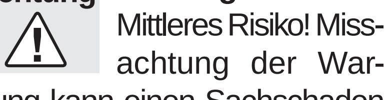
Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter



Gefahr!
Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!
Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!
Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbolerklärung

 Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise

Gefahr

Stromschlag-Gefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte

Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie die Störung nicht beheben können, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Stecken Sie nie Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Feuchträumen, und schützen Sie es vor Tropf- und Spritzwasser. Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Gerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass

Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Händler.

- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.
- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose anschließen.

Gefahr ⚠

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Halten Sie Kinder vom Türglas fern! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – **Verbrennungsgefahr!**
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gefahr ⚠

Gefahr durch Mikrowellen!
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Gefahr **Brandgefahr**! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände im Gerät. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit dem Gerät nicht und erhitzen Sie **nie Öl**! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen**! Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

Gefahr ⚠ **Verbrennungsgefahr!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill erst abkühlen lassen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den Schraubverschluss und den Sauger von der Nuckelflasche ab.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben ein.

Gefahr

Verbrühungsgefahr!
Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug" kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um.
- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gefahr

Explosionsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr ⚠

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflügel**, Speisen mit frischem **Ei** und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

Achtung ⚠

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Glasdrehteller und **nie ohne Speisen**!
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören!
  Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls

zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

- Beim Grill-oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- und Fernsehwellen; genau wie diese sind sie nicht sicht- oder fühlbar. Mikrowellen

– werden von allen Metallen reflektiert,
– durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
– werden von Lebensmitteln aufgenommen.

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

– Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
– Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle. (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.)
– Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
– Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
– Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. (Das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.)
– Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

– Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
– Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
– Der Glasdrehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
– Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
– Das Gerät schaltet sich aus:
  – Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
  – Beim Öffnen der Garraumtür
  – Durch Drücken der Taste **Stop/ Löschen 15**.

Welche Garmethode wofür?

Ihr Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen verschiedene Garmethoden. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier einige Anwendungsbeispiele.

Mikrowelle

Die Mikrowelle ohne Zusatzfunktionen ist gut geeignet für die Zubereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
- Fleisch ohne Kruste
- gedünstetem Fisch
- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- heißen Getränken
- Auftauen kleiner Portionen.

Grill

Der Grill befindet sich an der Garraumdecke. Er wird zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten eingesetzt.
Grillgut mit einer kurzen Garzeit sollten Sie mit dieser Funktion grillen. Mit der Kombinationsfunktion (Mikrowelle + Grill) würde dieses Gericht gar, bevor es ausreichend gebräunt wäre.

Verwenden Sie den Grill zum Beispiel für: Steaks, Koteletts, Würstchen oder zum Gratinieren von Sandwiches oder Gratins.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.
Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- dickere Fleischstücke mit höherem Fettgehalt
- Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
- gebackene Kartoffeln
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc.
Die Vorteile sind:

– Das Vorheizen ist fast überflüssig.
– Die Temperatur kann niedriger gewählt werden.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Umluft können Sie gleichzeitig schnell garen und backen. Auch diese Betriebsart verkürzt die Zubereitungszeiten enorm.
Die Kombination von Mikrowelle und Umluft ist gut geeignet für:

– Kuchen, Brot, Brötchen
– Gratins, Aufläufe
– Fisch
– überbackene Toasts
– gratinierte Suppen.

Das geeignete Geschirr

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören!
  Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen** und **-Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill-**oder **Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Immer richtig

Geschirr, das mikrowellengeeignet und feuerfest ist, ist für alle Funktionen Ihres Mikrowellen-Kombigerätes geeignet. Dazu gehören:

– feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan

- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger Kunststoff (z.B. Bratfolie)

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den zuvor beschriebenen Materialien eignen sich für den reinen Mikrowellenbetrieb auch Materialien, die nicht feuerfest, aber mikrowellengeeignet sind, z. B.

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier
- der mitgelieferte Backaufsatz

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für maximal 20-30 Sekunden. Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!

- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für den Grill geeignet

Für den Grill-Betrieb sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem:

- der mitgelieferte Grillaufsatz

Größe und Form

- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Außerdem wissenswert …

Die richtige Garzeit

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, hängt die Garzeit wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller – und erreichen höhere Temperaturen – als andere Speisen, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen.
  Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Die richtige Menge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Garzeit. Wenn Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten. Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.

– Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
– Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
– Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck. Deshalb ist es empfehlenswert, bestimmte Speisen anzustechen bzw. zu -ritzen, um zu vermeiden, dass sie platzen.

– Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle kochen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
– Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
– Ganze Fische an der Fischhaut einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

Gefahr ⚠ **Verbrennungsgefahr!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

– Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.
– Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten

auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

- Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Garzeit ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Aufstellung und Inbetriebnahme

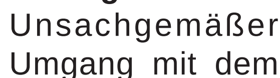
Auspacken

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.

– Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

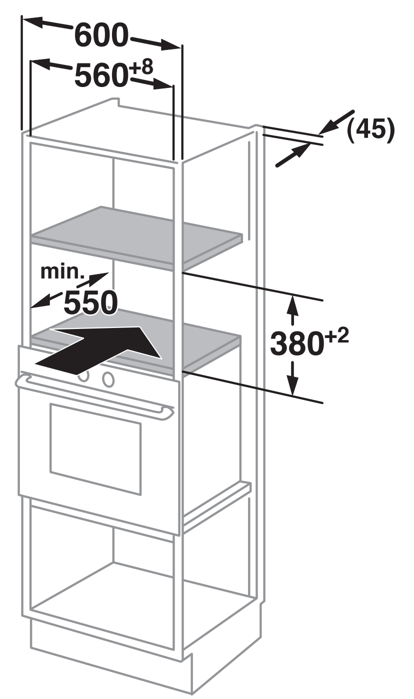
Der richtige Aufstellort

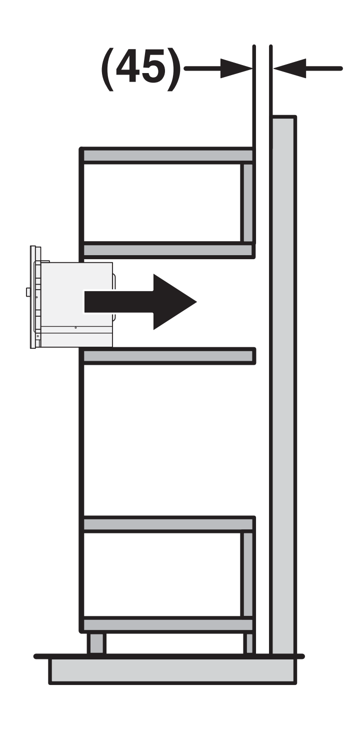


Gefahr ⚠ **Brandgefahr**! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

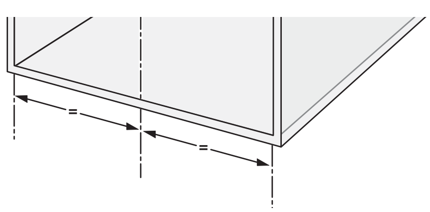




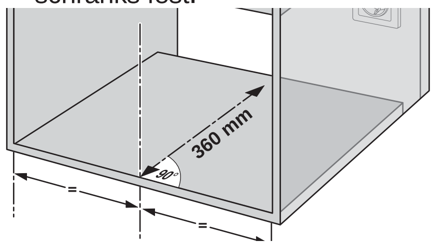
Breite Einbaufach:	min. 560 mm
Breite Einbauschrank:	min. 600 mm
Höhe:	min. 380 mm
Tiefe:	min. 550 mm

- Die Rückwand des Schranks, in den das Gerät eingebaut werden soll, muss offen sein.
- Zwischen dem Einbauschrank und der Wand muss ein Abstand von mindestens 45 mm bestehen.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu **Radiogeräten**, **Fernsehern** etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

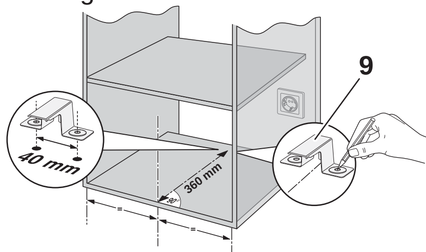
Gerät einbauen



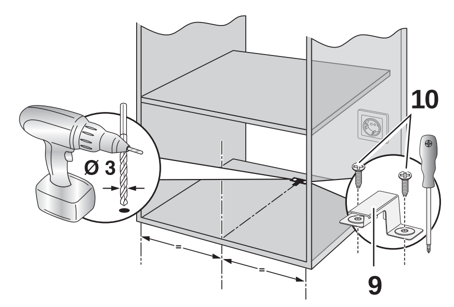
1. Stellen Sie durch Ausmessen die Mitte der Breite des Einbauschranks fest.



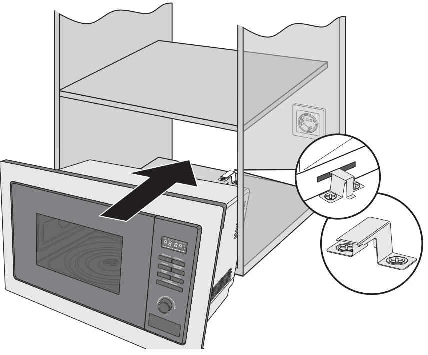
2. Ziehen Sie im rechten Winkel dazu eine Hilfslinie von 360 mm Länge.



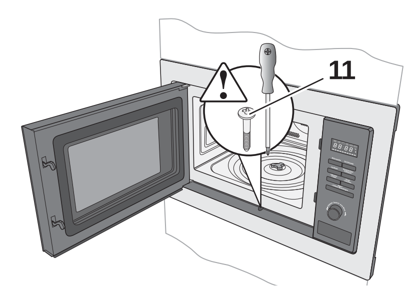
3. Legen Sie den Kippschutz **9** am Ende der Hilfslinie mittig an, und markieren Sie mit einem Stift die Positionen der Bohrlöcher.
   Die Bohrlöcher müssen 40 mm Abstand haben.



4. Bohren Sie die Löcher (Sie brauchen einen Bohrer der Größe 3 mm); legen Sie den Kippschutz erneut an, und schrauben Sie ihn mit zwei Schrauben **10** mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.



5. Schieben Sie das Gerät in das-Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



6. Sichern Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube **11** gegen Herausrutschen.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Glasdrehteller **3** und den Rollenring **5** können Sie in die Spülmaschine geben. Das Grillgestell **8** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Glasdrehteller einsetzen

1. Legen Sie die Rollenring **5** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb **6** in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Glasdrehteller **6** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb **6** einrastet.

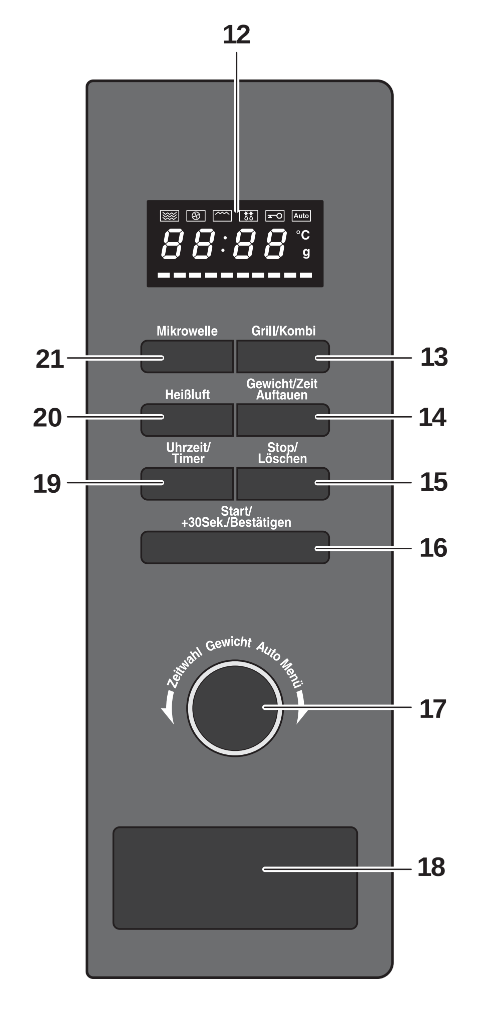
Gerät anschließen

1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite). Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt 0:00 an.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf.

Das Bedienfeld



12 Display

13 Taste zum Einstellen der Kombination aus Grill- und Heißluftfunktion

14 Taste zum Einstellen der Auftaufunktion

15 Taste zum Abbrechen eines Vorgangs sowie zum Löschen einer Einstellung

16 Taste zum Bestätigen von Eingaben, zum Starten des Garvorgangs und zum Verlängern der Gardauer

17 Drehregler für verschiedene Funktionen

18 Taste zum Öffnen der Garraumtür

19 Taste zum Einstellen der Uhrzeit und Timer (Kurzzeitwecker)

20 Taste zum Einstellen der Heißluftfunktion

21 Taste zum Einstellen der Leistungsstufen

Symbole auf dem Display

Mikrowelle	Auftauen
Heißluft	Sicherungsverriegelung
Grill/Kombi	Auto Automatikprogramme

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht.
Hinweis: Das Gerät befindet sich immer im 24-Stunden-Betrieb, lässt sich also nicht auf 12-Stunden-Betrieb umstellen.



Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Signalton; das Display zeigt 0:00.



1. Drücken Sie die Taste **19 Uhrzeit/Timer**.
   Im Display beginnen die beiden **linken** Ziffernanzeigen zu blinken.
2. Benutzen Sie den Drehregler **17**, um die Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste **19 Uhrzeit/Timer**.
   Im Display beginnen die beiden **rechten** Ziffernanzeigen zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehregler **17**, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste **19 Uhrzeit/Timer**.
   Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Timer als Kurzzeitwecker benutzen

Sie können die Uhr des Geräts auch als Kurzzeitwecker benutzen:



1. Drücken Sie die Taste **19 Uhrzeit/Timer** zwei Mal.
   Im Display erscheint die Anzeige 00:00.
2. Benutzen Sie den Drehregler **17**, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste **16 „Start/+30 Sek/Bestätigen“**, um den Kurzzeitwecker zu starten.
   Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol.



- Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) einzuschalten, drücken Sie die Taste **15 Stop/ Löschen** ca. 3 Sekunden lang.
  Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint das Schlüsselsymbol.
- Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) auszuschalten, drücken Sie erneut die Taste **15 Stop/ Löschen** ca. 3 Sekunden lang.
  Es ertönt ein Signalton, und das Schlüsselsymbol im Display erlischt.

Mikrowellengerät benutzen

Gefahr

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

Gefahr ⚠ **Brandgefahr**! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen**! Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Glasdrehteller und **nie ohne Speisen**!

Schnellgaren

Mit der Funktion „Schnellgaren“ können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellgaren wird 30 Sekunden lang mit Höchstleistung gegart.

- Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.



Der Garvorgang startet; auf dem Display wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und das Symbol für „Mikrowelle“ blinkt.

Hinweis: Sie können die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

Gardauer verlängern

In vielen Garprogrammen können Sie während des Garens die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern.

Hinweis: Dies ist **nicht möglich** in folgenden Programmen:

– Automatikprogramme
– Auftauprogramme
– Mehrstufiges Garen

Um die Gardauer zu verlängern,

– drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
  Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.
  Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die Leistungsstufe P100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung. Um die Leistungsstufe zu ändern,

1. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige P100.
2. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**“ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf P80.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können:

Tasten-druck	Leistungs-stufe	Display-Anzeige
1x	100%	P100
2x	80%	P80
3x	50%	P50
4x	30%	P30
5x	10%	P10
6x	100%	P100

Gardauer einstellen

Hinweis: Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine der Funktionen

– „Mikrowelle“ (Display-Symbol)
– „Grill/Kombi“ (Display-Symbol)
– „Heißluft“ (Display-Symbol)

gewählt haben.

Um die Gardauer einzustellen,
1. wählen Sie die gewünschte Funktion (, , oder),
2. drehen Sie den Drehregler **17**, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.

Hinweis: Die Gardauereinstellung ist in folgenden Schritten möglich:

0-1 min:	5-Sekunden
1-5 min:	10 Sekunden
5-10 min:	30 Sekunden
10-30 min:	1 Minute
30-95 min:	5 Minuten

Die höchste Gardauer, die Sie einstellen können. beträgt 95:00 Minuten.
Beispiel: Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.
1. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**“.



Auf dem Display blinkt die Anzeige P100, und das Symbol „Mikrowelle“ erscheint.

2. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**“ ein weiteres Mal. Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P80.
3. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Displayanzeige P80 blinkt nicht mehr.
3. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 3:00 erscheint.

Garvorgang starten

Um den Garvorgang zu starten,

- drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige blinkt.

Hinweis: Sie können die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- drücken Sie die Taste **15** „**Stop/ Löschen**“. Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,

– drücken Sie erneut die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen,

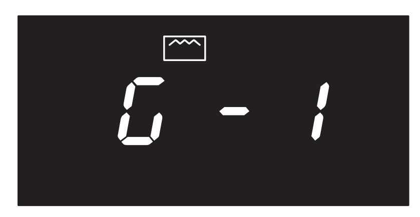
- drücken Sie die Taste **15** „**Stop/ Löschen**“. **zweimal**. Der Garvorgang wird abgebrochen.

Garen mit der Funktion Grill/Kombi

Funktion „Grill“ benutzen

Um die Grillfunktion zu benutzen,

- drücken Sie die Taste **13** „**Grill/ Kombi**“.



Auf dem Display leuchtet die Anzeige [Grill-Symbol] auf, und die Anzeige G - 1 blinkt.

Beispiel: Sie möchten eine Speise 15 Minuten lang grillen.

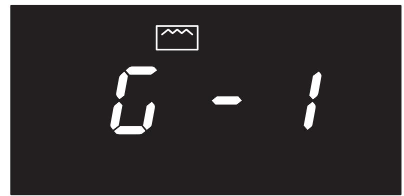
1. Drücken Sie die Taste **13** „**Grill/ Kombi**“.
   Auf dem Display leuchtet die Anzeige [Grill-Symbol] auf, und die Anzeige G - 1 blinkt.
2. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Die Anzeige G - 1 blinkt nicht mehr.
3. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 15:00 erscheint.
4. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige [Grill-Symbol] blinkt.

Hinweis: Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie nun die Speise wenden, die Tür wieder schließen und erneut die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“ drücken. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Kombi-Funktionen benutzen

Ihr Grill verfügt über 4 Kombi-Funktionen, bei denen Mikrowelle, Grill und Heißluft unterschiedlich kombiniert werden.

1. Drücken Sie die Taste **13** „**Grill/ Kombi**“.

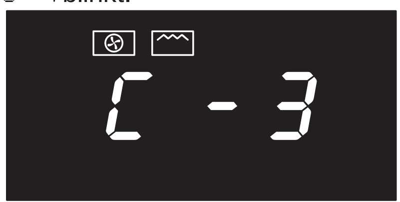


   Auf dem Display leuchtet die Anzeige [Grill-Symbol] auf, und die Anzeige G - 1 blinkt.
2. Drücken Sie die Taste **13** „**Grill/ Kombi**“ weitere Male, um zwischen den Kombi-Funktionen C - 1, C - 2, C - 3 und C - 4 zu wählen.
   Je nachdem, welche Variante Sie wählen, leuchten oben im Display unterschiedliche Symbole auf, die Ihnen zeigen, welche Funktionen der Mikrowelle kombiniert werden.
   Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Display-Anzeige	Symbole		
C - 1			
C - 2			
C - 3			
C - 4			

Beispiel: Sie möchten mit der Kombination Grill/Heißluft 10 Minuten lang garen.

1. Drücken Sie die Taste **13 „Grill/ Kombi**“.
   Auf dem Display leuchtet die Anzeige auf, und die Anzeige G - 1 blinkt.



2. Drücken Sie die Taste **13 „Grill/ Kombi**“ erneut, bis im Display die Anzeige C - 3 blinkt und die Symbole und zu sehen sind.
3. Drücken Sie die Taste **16 „Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Die Anzeige C - 3 blinkt nicht mehr.
4. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 10:00 erscheint.
5. Drücken Sie die Taste **16 „Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und blinken.

Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

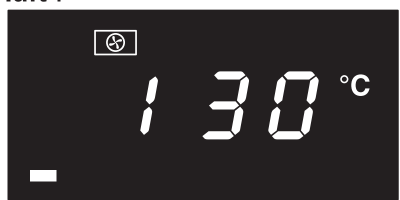
Garen mit Heißluft

Das Garen mit Heißluft ist mit oder ohne Vorheizen möglich. Ist die Vorheizfunktion aktiviert, wird der Garraum zunächst auf die vorgewählte Temperatur aufgeheizt, bevor der eigentliche Garvorgang beginnt.

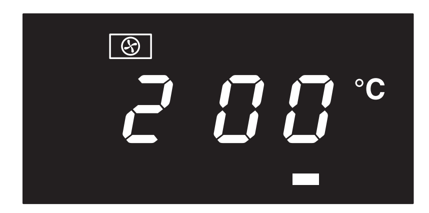
Garen mit Vorheizen

Beispiel: Sie möchten eine Speise bei 200 Grad 20 Minuten lang garen.

1. Drücken Sie die Taste **20 „Heißluft**“.



   Auf dem Display blinkt die Anzeige 130; gleichzeitig leuchtet obendie Anzeige und rechts die Anzeige °C auf. Außerdem leuchtet links unten im Display ein weiterer Balken auf.
2. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 200 erscheint.



Während dieser Aktion wandert der Balken am Fuß des Displays nach rechts.

3. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeigen blinken nicht mehr.
4. Drücken Sie erneut die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Das Vorheizen startet. Die Anzeige und der Balken am Fuß des Displays blinken. Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 200 °C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.



Wenn der Garraum vorgeheizt ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Die Temperaturanzeige 200 blinkt.

5. Öffnen Sie die Tür **1**, und stellen Sie die zu garende Speise in den Garraum.
6. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 20:00 erscheint.
7. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet; die Anzeige und der Balken am Fuß des Displays blinken.

Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Garen ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste **20** „**Heißluft**“.



Auf dem Display blinkt die Anzeige 130; gleichzeitig leuchtet oben die Anzeige und rechts die Anzeige °C auf. Außerdem leuchtet links unten im Display ein weiterer Balken auf.

2. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige der gewünschten Temperatur erscheint.
3. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeigen blinken nicht mehr.
4. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige der gewünschten Gardauer erscheint.
5. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.

Der Garvorgang startet.
Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Hinweis: Die gewünschte Gartemperatur können Sie auch einstellen, indem Sie die Taste **20 „Heißluft“** mehrmals hintereinander drücken. die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Tastendruck	Display-Anzeige
1x	130
2x	140
3x	150
4x	160
5x	170
6x	180
7x	190
8x	200
9x	210
10x	220
11x	130

Auftauen

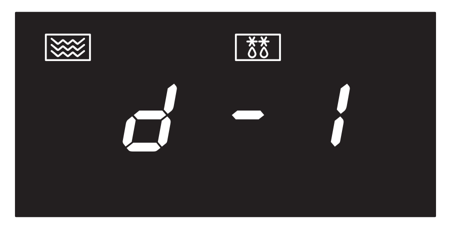
Das Gerät verfügt über 2 Auftau-Programme:

– d-1: Auftauen nach Zeit

– d-2: Auftauen nach Gewicht

Innerhalb dieser Programme können Sie die gewünschte Auftau-Zeit frei wählen.

Auftauen nach Gewicht



1. Drücken Sie die Taste **14 „Gewicht/Zeit Auftauen“**.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d - 1 sowie die Anzeigen und .



2. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige des Gewichts der Speise erscheint, die Sie auftauen möchten.
   Hinweis: Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2.000 g auftauen.
3. Drücken Sie die Taste **16 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.
   Das Auftauen startet. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen und blinken.

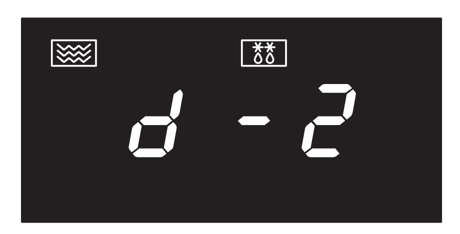
Hinweise:

– Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wieviel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 3 Minuten 40 Sekun-

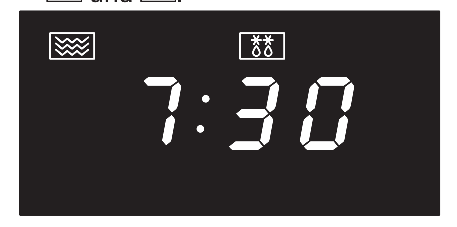
den; bei 2.000 g sind es 41 Minuten 40 Sekunden.

– Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Auftauen nach Zeit



1. Drücken Sie die Taste **14** „**Gewicht/Zeit Auftauen**“ zweimal.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d - 2 sowie die Anzeigen und .



2. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die gewünschte Auftauzeit.
   Hinweis: Die Auftauzeit muss mindestens 5 Sekunden und kann höchstens 95:00 Minuten betragen.
3. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Das Auftauen startet. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen und blinken.

Hinweise:

– Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

– Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Mehrstufiges Garen

Sie können zwei verschiedene Garstufen einstellen – z. B. wenn Sie ein Gericht zuerst mit hoher Leistung auftauen, dann mit geringerer Leistung fertiggaren möchten.
Hinweis: Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme und auch die Vorheizfunktion nicht auswählen.

Beispiel: Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 10 Minuten lang auftauen, danach mit 15 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertiggaren.

1. Drücken Sie die Taste **14** „**Gewicht/Zeit Auftauen**“. zweimal.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d - 2 sowie die Anzeigen und .

2. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 10:00 erscheint.
3. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**".
   Auf dem Display blinkt die Anzeige P100, und das Symbol „Mikrowelle" erscheint.
2. Drücken Sie die Taste **21** „**Mikrowelle**" ein weiteres Mal.
   Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P80.
3. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**".
   Die Displayanzeige P80 blinkt nicht mehr.
4. Drehen Sie den Drehregler **17**, bis auf dem Display die Anzeige 15:00 erscheint.
5. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**".
   Das Programm beginnt. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen und blinken.
   Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.

Hinweise:

– Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern" beschrieben.

– Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

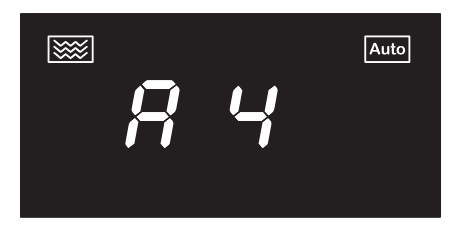
Automatikprogramme benutzen

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die Sie über den Drehregler **17** auswählen können. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen kurzen Überblick:

Programm-Nummer	Programm-Bezeichnung
A 1	Aufwärmen
A 2	Kartoffeln
A 3	Fleisch
A 4	Gemüse
A 5	Fisch
A 6	Nudeln
A 7	Suppe
A 8	Kuchen
A 9	Pizza
A 10	Huhn

Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Einen Überblick über alle Auswahlmöglichkeiten gibt die Tabelle „Automatikprogramme" auf Seite 40.

Beispiel: Sie möchten 350 g Gemüse garen.



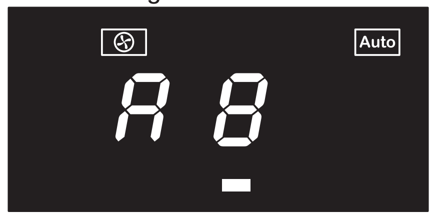
1. Drehen Sie den Drehregler **17** im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige A 4 zu blinken beginnt und die Anzeigen und Auto zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Die Anzeige A 4 blinkt nicht mehr.



3. Drehen Sie den Drehregler **17** erneut im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige 350 g erscheint.
4. Drücken Sie erneut die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und Auto zu blinken.

Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen

Das Automatikprogramm „Kuchen“ (A 8) nimmt eine Sonderstellung ein, da es mit einer Vorwärmfunktion arbeitet und nach dem Vorwärmen die Garraumtür geöffnet werden muss.



1. Drehen Sie den Drehregler **17** im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige A 8 zu blinken beginnt, unter der 8 ein Balken erscheint und die Anzeigen und Auto zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Die Anzeige A 8 blinkt nicht mehr.



3. Drücken Sie erneut die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Der Vorwärmprozess startet. Die Anzeigen und Auto sowie der Balken unter der 8 beginnen zu blinken.

Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 180 °C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.
Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen zwei Signaltöne.

4. Öffnen Sie die Garraumtür **1**, und stellen Sie den Kuchen in den Garraum.
   Hinweis: Öffnen Sie die Tür auch dann, wenn Sie den Kuchen schon zu Beginn der Vorwärmzeit in den Garraum gestellt hatten.
5. Schließen Sie die Garraumtür wieder, und drücken Sie die Taste **16** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
   Der eigentliche Backvorgang beginnt. Die Zeitanzeige zählt in Sekundenschritten von 45:00 zurück; die Anzeigen und Auto sowie der 180 °-Balken am Fuß des Displays blinken.

Gartabelle Automatikprogramme

Programm-nummer	Bezeichnung	Gewicht / Menge	Display-Anzeige	Garzeit (min)
A 1	Aufwärmen	150 g	150	1:30
		250 g	250	2:10
		350 g	350	3:10
		450 g	450	4:10
		600 g	600	5:40
A 2	Kartoffeln	230 g	1	5:30
		460 g	2	10:30
		690 g	3	13:00
A 3	Fleisch	150 g	150	2:30
		300 g	300	4:00
		450 g	450	6:00
		600 g	600	7:30
A 4	Gemüse	150 g	150	2:20
		350 g	350	4:20
		500 g	500	5:50
A 5	Fisch	150 g	150	2:30
		250 g	250	3:50
		350 g	350	5:00
		450 g	450	6:00
		650 g	650	7:30
A 6	Nudeln	50 g[1)]	50	18:00
		100 g[2)]	100	21:00
		150 g[3)]	150	24:00
A 7	Suppe	200 g	200	2:00
		400 g	400	4:00
		600 g	600	6:00
A 8	Kuchen	475 g	475	45:00[4)]
A 9	Pizza	200g	200	12:30
		300 g	300	14:00
		400 g	400	16:00
A 10	Hühnchen	500 g	500	25:00
		750 g	750	30:00
		1000 g	1000	36:00
		1200 g	1200	43:00

1) mit kaltem Wasser 450 ml
2) mit kaltem Wasser 800 ml
3) mit kaltem Wasser 1.200 ml
4) s. den Anschnitt „Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen“.

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr ⚠ **Stromschlag-Gefahr!**
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.

Gefahr ⚠ **Verbrennungsgefahr!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
  - Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
  - Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!

- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

– Den Grillaufsatz reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
– Nehmen Sie Glasdrehteller und Rollenring heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
– Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
– Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.
– Setzen Sie Rollenring und Glasdrehteller wieder ein.
– Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

Gefahr ⚠ **Stromschlag-Gefahr!**
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr ⚠ **Gefahr durch Mikrowellen!**
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit kontrollieren Sie bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist, das heißt:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
- Ist der Glasdrehteller unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Wenn‘s mal ein Problem gibt…

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.

Was normal ist

Was passieren kann	Erklärung
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner.
Die Garraum-Innenbeleuchtung wird dunkler.	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden.
An der Tür tritt Dampf aus; Aus den Entlüftungsöffnungen tritt Heißluft aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Gerätetür niederschlagen.

Fehlersuchtabelle

• **Gefahr** ⚠

Stromschlaggefahr!

• Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	**Mögliche Ursachen**	**Lösungen, Tipps**
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen.
		Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Glasdrehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Glasdrehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Glasdrehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Glasdrehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.

Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Glasdrehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Setzen Sie Glasdrehteller und Rollenring korrekt ein.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Glasdrehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Glasdrehtellers ragen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Experten-Team.
Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt HERMES Fulfilment GmbH an.
Damit wir Ihnen rasch helfen können, geben Sie bitte die Modellbezeichnung und die Artikelnummer des Artikels an:

Gerätebezeichnung:

– Privileg-Mikrowellengerät
  Typ: AC925BVE-S0EE

Bestellnummer:

– 393 141

Experten-Team
Tel. 0 18 06 21 22 82
Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr, Sa. 8 – 16 Uhr
(0,20 Euro/Anruf Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)

HERMES Fulfilment GmbH
Tel. (0 57 32) 99 66 00
Mo. – Do. 8 – 15 Uhr
Fr. 8 – 14 Uhr

Für unsere Kunden in Österreich:
Ersatzteilservice der Marke Privileg **0662/4489-3871**
(Es gelten die normalen Tarife im österreichischen Festnetz)
Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr
Fr.: 8 – 11 Uhr

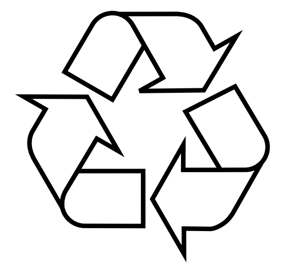
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungstipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Annahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

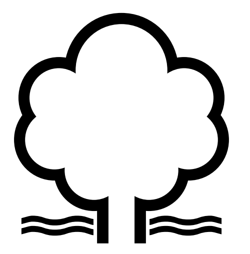
Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.



So kochen Sie energie-sparend



Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Denn jede eingesparte Kilowattstunde trägt zur Rettung unseres Klimas bei. Also:

– Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
– Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
– Das richtige Geschirr verwenden.
– Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „Das geeignete Geschirr“).
– Die Stehzeit nutzen.
  Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.

Stichwortverzeichnis

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	privileg Mikrowellen-Einbaugerät
	Modell	AC925BVE-S0EE
	Bestell-Nummern	393 141
Leistungs-werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	10
	Grill-Leistungsstufen	1
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1450
	Bemessungsleistung Grill in W	1100
	Bemessungsleistung Heißluft in W	2500
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	594 x 476 x 388
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 25
	Glasdrehteller-Durchmesser in mm	315
	Leergewicht in kg	ca. 20,5

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse: **Gruppe 2, Klasse B**.

Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.
Klasse B: Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.

Notizen

Notizen